

	SCHEDA TECNICA	
Passata in brik 500g 032011	Rev.: 0	
	Pagina 1 di 1	



Passata di pomodoro in brik

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Passata di pomodoro

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

INGREDIENTI: Pomodoro, sale, correttore di acidità : acido citrico.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE:

Peso netto 500g
 Residuo ottico 7.0 – 8.5
 pH 4.2 – 4.5
 Sale totale < 0.6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Prodotto commercialmente sterile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso caratteristico; odore aromatico di pomodoro, sapore dolce tipico, assenza di note estranee.

CARATTERISTICHE CONTENITORE:

Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legislazione vigente (D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti). Tipologia confezione: Tetra-Brik.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In appositi magazzini a temperatura ambiente

T.M.C. : 2 anni